

Marco Locatelli è il nuovo direttore di Aspi Bergamo

Marco Locatelli è il nuovo coordinatore di ASPI Bergamo. Direttore e socio dello chef Enrico Bartolini al Casual Ristorante, una stella Michelin in Città Alta a Bergamo, Locatelli è un volto noto non solo alla realtà locale, ma anche tra i professionisti di tutta Italia, grazie alla pluriennale esperienza nel settore della ristorazione.

Cresciuto a Bergamo, dove la sua famiglia, da sempre nel settore, gestisce La Caffetteria di Locatelli a Valtesse, Marco Locatelli ha scelto di intraprendere questa strada, mettendo da parte il diploma di ragioneria, muovendo i primi passi tra le mura de La Marianna e del Caffè del Tasso. Seguono le esperienze con lo Chef Antonio Guida al Ristorante Il Pellicano** a Porto Ercole e con lo chef Lorenzo Cogo al Ristorante El Coq* a Marano Vicentino, fino a giungere all'incontro con Enrico Bartolini, prima al Devero Ristorante** di Cavenago di Brianza e poi a Bergamo con Casual Ristorante*. Una sinergia, quella creatasi con Bartolini, che nel 2016 ha permesso di guadagnare la prima stella Michelin, con in cucina lo Chef Alex Manzoni.

«Ho fatto il primo passo verso il mondo del vino per passione prima ancora che per professione. Ed è proprio la mia passione a guidarmi nella scelta delle etichette da inserire nella carta dei vini, che risulta essere in costante movimento – spiega Marco Locatelli. – Il sommelier ha il compito di accompagnare l'ospite all'assaggio di eccellenze italiane ed estere, guidandolo e consigliandolo tra le numerose novità, senza dimenticare l'importanza dei blasoni che hanno reso salda l'enologia mondiale. Ma senza nemmeno dimenticare il vasto mondo delle birre, dei distillati e, in generale, di tutte le bevande: è un universo vasto che esige molto studio e soprattutto grande passione – quella che porto quotidianamente

nel mio lavoro e che spero di trasmettere nel ruolo affidatomi da ASPI – Associazione della Sommellerie Professionale Italiana nella mia città».

ASPI – Associazione della Sommellerie Professionale Italiana. Si propone come punto di riferimento per la Sommellerie professionale, con l'obiettivo di offrire opportunità di crescita ed affermazione ai Sommelier. Dal 2007, anno della sua nascita, è il solo membro per l'Italia dell'Association de la Sommellerie Internationale, A.S.I. I principali obiettivi di ASPI sono la formazione, a livello professionale, e la diffusione della cultura sul mondo del cibo e delle bevande. ASPI è presente, sul territorio nazionale, con corsi ed attività.

Turismo, bando da Regione Lombardia per i piccoli borghi

Turismo, bando da Regione Lombardia per i piccoli borghi. La dotazione è di 880.000 euro, le domande potranno essere presentate, via pec, a partire dal 4 febbraio sino al 25 febbraio 2019. Il bando è consultabile sul sito www.regione.lombardia.it

Convegno Upag: Agricoltura sicura 2019

L'Unione Professionisti Agri Garden-Upag associata ad Ascom-Confcommercio, in collaborazione con le associazioni provinciali di categoria del settore agricolo (Confai, Coldiretti, Confagricoltura), organizza Venerdì 8 Febbraio 2019 la nuova edizione del convegno "Agricoltura Sicura".

L'incontro si terrà al Centro Congressi del polo fieristico di via Lunga a Bergamo partendo dalle ore 8.00 con la presentazione delle ultime novità per il settore delle macchine agricole, le nuove normative europee per la circolazione stradale e la sicurezza operativa di trattori, rimorchi e attrezzature trainate.

In programma gli interventi di Domenico Papaleo (Servizio Tecnico FEDERUNACOMA), Lorenzo Juliano (Servizio Tecnico FEDERUNACOMA), Roberto Guidotti (Responsabile Servizio Tecnico C.A.I. Confederaz. Agromeccanici Italiani), Renato Delmastro (Consiglio Nazionale delle Ricerche Istituto per le Macchine Agricole e Movimento Terra), Mario Danieli (Country Manager Argo Tractors), Federico Gruppioni (Product Manager Argo Tractors).

Il convegno è moderato dal giornalista delle edizioni "L'Informatore Agrario", Marco Limina, mentre la direzione scientifica è di Matteo Guerretti, dottore agronomo e dottore di ricerca in Genio Rurale.

La provincia di Bergamo è da anni all'avanguardia nell'informazione e formazione in merito alla sicurezza sul lavoro nel settore agricolo. A partire dal 2002 l'iniziativa "Agricoltura Sicura" è cresciuta sia dal punto di vista tecnico (relatori sempre più accreditati) sia da quello delle presenze di pubblico (oltre 400 presenze qualificate ogni

anno), fino a diventare punto di riferimento e appuntamento fisso per le differenti figure operanti nel settore primario. Ingresso gratuito, previa iscrizione.

La partecipazione al convegno riconosce crediti per Dottori Agronomi e Dottori Forestali previa richiesta in sede di iscrizione.

Per informazioni e conferma partecipazione:

Matteo Guerretti, Dottore Agronomo Coordinatore del convegno
tel. 0363.40372 – fax 0363.562562

formazione@lagunacons.com, CONFAI Bergamo Referente: Cristian
Cisana tel. 035.233553 – fax 035.215319

c.cisana@confaibergamo.it, Coldiretti Bergamo Referente:
Giuseppe Paro tel. 035.4524011 – fax 035.4524144

giuseppe.paro@coldiretti.it, Confagricoltura Bergamo
Referente: Andrea Grasso tel. 035.244480 – fax 035.211330

sicurezza@confagricolturabergamo.it, UPAG Referente: Giuseppe
Ogliari tel. 334.3988365 beppeogliari@gmail.com

Vetrine in jazz, torna il concorso per i negozi della città

Ascom, in collaborazione con Bergamo Jazz, propone anche quest'anno il concorso "Jazz in Vetrina" che premierà i cinque migliori allestimenti a tema realizzati in occasione dell'evento musicale "Bergamo Jazz 2019", in programma a marzo. Per informazioni e adesioni: Tel. 035 4120202 giorgio.lazzari@ascombg.it – www.ascombg.it

All'Antico Benessere di Fara Gera d'Adda pranzo di beneficenza per Lucia

Domenica 27 gennaio alle 12.30, l'Agriturismo Antico Benessere di Fara Gera d'Adda ospita un pranzo di beneficenza per raccogliere fondi per Lucia, una giovane ragazza affetta da un osteoma della coroide, tumore benigno che si è manifestato all'interno dell'occhio e che la sta portando alla cecità. Il ricavato contribuirà a sostenere le spese per una cura sperimentale negli Stati Uniti.

L'iniziativa è promossa da Alessandra Verzera, nota giornalista gastronomica, che insieme agli chef Gianfranco Dainotti e Cinzia Fumagalli (nella foto) sta cercando di raccogliere fondi per aiutarla ad evitare la cecità assoluta. Il menù è firmato a quattro mani dallo chef di Cremona Gianfranco Dainotti e dalla top chef Italia Cinzia Fumagalli. Sarà di fatto un pranzo di gala, in cui ogni partecipante pagherà il costo di un pasto di alto livello in una bella location realizzato da firme prestigiose. I proventi della serata saranno consegnati a Lucia in forma di assegno.



L'iniziativa è sostenuta da Sturiale, Antica Salumeria e Riberella, Consorzio di Tutela Arancia di Ribera Dop.

Per informazioni e prenotazioni, tel. 0363.39.16.01 – info@anticobenessere.it

L'arte pasticceria incontra l'arte contemporanea

Cosa hanno in comune pasticceria e arte contemporanea? Creatività, passione e dedizione sono il comune denominatore di questi due mondi, che per la prima volta si incontrano ad Affordable Art Fair, la fiera d'arte contemporanea più pop d'Italia in programma a Milano dal 25 al 27 gennaio (opening il 24 gennaio dalle ore 18).

Gli ospiti della manifestazione potranno deliziare occhi e palato con una limited edition di monoporzioni create dal vulcanico Maestro Pasticciere Sal De Riso (tre torte nella Guida del Gambero Rosso "Pasticceri&Pasticcerie2019") in esclusiva per Affordable Art Fair.

Il Maestro De Riso, vero artista del dolce, ha realizzato sei piccoli capolavori di gusto ed estetica ispirandosi sia alla sua terra, la Costiera Amalfitana con i suoi colori vibranti e il profumo dei limoni, che alle opere d'arte contemporanea esposte in fiera e all'atmosfera calda e seducente dei luoghi esotici dove nascono i distillati premium di Compagnia dei Caraibi (partner della fiera) come Gin Mare e Rum Diplomático Reserva Exclusiva.

I visitatori della fiera potranno perdersi in un labirinto di dolcezza firmato Sal De Riso con:

GIN MARE D'AMALFI – sablè alle mandorle, cremoso al limone d'Amalfi, cuore di mela annurca al Gin Mare e biancomangiare. Un viaggio nel Mediterraneo, dalle coste amalfitane alle isole greche, accompagnati da sentori di olive Arbequina, botanica essenziale di Gin Mare.

GIN MARE DEI CARAIBI – mousse al mascarpone, al Gin Mare e mango con cuore di albicocca e vaniglia. Un sogno tropicale che evoca soffici spiagge baciato dal sole.

PINK SURPRISE – frolla alle mandorle con gelèe e cubetti di fragole Candonga, pan di Spagna e bavarese al prosecco e Gin Mare. Il dolce gioiello di questa edizione, ispirato al colore simbolo della fiera il rosa e all'opera "Round round wonder world blue moment" dell'artista giapponese Kumiko Tamura di Smart Ship Gallery.

MARAKAIBO – babà al Rum Diplomático Reserva Exclusiva, mousse al cioccolato e uvetta australiana. L'orgoglio caraibico strizza l'occhio a una tipicità napoletana.

BABAMISÙ – il classico babà inzuppato al caffè e Rum Diplomático Reserva Exclusiva, in una crema di mascarpone e cremoso di cioccolato al caffè. Un abbraccio avvolgente e coinvolgente.

PURE ENERGY – crema leggera al caramello con un interno di crema bavarese al caffè napoletano e un fondo di biscotto friabile al caffè. Una scarica di energia, già dal primo morso.

Nell'Art Sweet Corner il pubblico milanese potrà perdersi anche nell'assaggio di torte che hanno decretato il successo nazionale e internazionale di Sal De Riso come la Caprese, Ricotta e pere, Cinque sensi e Anastasia.

Domenica 27 gennaio alle 18.30, il Maestro Sal De Riso e

Walter Gosso, Ambassador di Compagnia dei Caraibi, terranno una masterclass sull'incontro tra l'alta pasticceria e il mondo dei distillati presso la terrazza del LAB, spazio che unisce tasting sessions al lavoro di alcuni artisti emergenti impegnati in un progetto speciale. Sal De Riso racconterà la sua idea di pasticceria e il lavoro che sta dietro ogni preparazione, a partire da quelle create in esclusiva per Affordable Art Fair, mentre Walter Grosso spiegherà al pubblico le caratteristiche uniche del Rum Diplomático.

Lose yourself in... sweetness!

AFFORDABLE ART FAIR MILANO

Superstudio Più – Via Tortona 27, Milano

www.affordableartfair.com www.facebook.com/AAFMilano





Monte Isola candidata a “European Best Destination 2019”

“Monte Isola (comunemente: Mont’Isola) è una piccola montagna verde che si erge dalle acque del lago d’Iseo. I meravigliosi e suggestivi paesaggi rendono questa isola di 5 km² una vera perla italiana”, così inizia il testo dedicatole sul sito di European Best Destinations, un’organizzazione creata per promuovere il turismo e la cultura in Europa.

La bellissima isola è stata selezionata tra le prime 20 destinazioni da visitare nel 2019 e competerà per il titolo di

“European Best Destination 2019”.

Basta un click sul www.europeanbestdestinations.com fino al 5 febbraio 2019 per renderla la “regina” del turismo di quest’anno. Certo non sarà facile competere con Roma, Firenze, Atene, Malaga, Ginevra, Budapest, Manchester, Parigi, Barcellona, Vienna, Amsterdam e Berlino; ma già nel 2016 ha conquistato pubblico e critici da tutto il mondo con l’installazione temporanea “The Floating Piers” dell’artista Christo.

Monte Isola, però, è una destinazione unica, tra natura, gastronomia e romanticismo. Sembra spuntare da una favola dove il tempo non ha alcuna importanza: i pescatori raccolgono con cura le loro reti, le sarde – presidio slow food – vengono essiccate al sole per strada, l’olio extra vergine d’oliva è l’oro quotidiano sulle tavole dei locali e i salumi danno un tocco saporito e gustoso ai piatti tipici.

Per le strade degli undici centri abitati non si incontrano automobili ma bici, motorini e un autobus. La bicicletta è forse il mezzo più indicato per visitare angoli nascosti e imboccare sentieri che arrivano fino al punto più alto dove il panorama è mozzafiato.

D’estate le spiagge e le zone pic-nic invitano locali e turisti a rilassarsi sotto il sole assaporando i profumi di questo splendido territorio.

Monte Isola: nel cuore del lago, dell’Italia e ora in quello dell’Europa.



Distretti del commercio, in dieci anni investiti 12 milioni

Sono passati 10 anni da quando Regione Lombardia ha lanciato il primo bando sui distretti del commercio. Secondo i dati di Ascom Bergamo In Bergamasca sono nati 29 distretti, 4 Duc e 25 Did che risultano essere il 14% del totale della Lombardia. Questi 29 distretti hanno coinvolto 133 Comuni su 244 totali, più del 60% dei negozi di vicinato e oltre mille operatori privati. Dal 2008 i distretti orobici sono riusciti a ottenere 12 milioni di euro di risorse regionali e a mettere in campo, grazie a queste, più di 1.200 iniziative a favore dei negozi. Ai quali si sono aggiunti fondi provenienti da Comuni, Camera di Commercio, associazioni, sponsor e singoli imprenditori.

La maggior parte delle risorse sono state impiegate per la riqualificazione di negozi e arredo urbano, ma sono state finanziate anche feste con musica e animazione in strada, azioni di comunicazione via internet e campagne di marketing.

“I primi distretti nati, già nel 2008, sono stati il Duc Bergamo, il Duc Treviglio e il Did le Cinque terre della Val Gandino. L’ultimo a prendere vita è stato, invece, il Did Castelli e fontanili della Bassa che ha capofila Cologno al Serio” ricorda Roberto Ghidotti, responsabile dei Distretti per l’Ascom. “La scelta di istituire i Distretti è stata presa per sviluppare in modo integrato le nostre comunità; ci siamo confrontati con tutti gli attori in campo e questo ha dato vita a un accordo di responsabilità, partenariato e fiducia nella libera iniziativa che ha fatto crescere i territori. In questi dieci anni si è lavorato sodo, si è cercato di capire

come far convivere esigenze pubbliche e private e, soprattutto, di rafforzare l'idea che la condivisione e la voglia di essere protagonisti sul territorio è una sfida da vincere anche per dar slancio alle attività commerciali". La sfida è stata ed è impegnativa "ma è l'unica strada da percorrere per creare una nuova generazione di commercianti capaci di essere protagonisti nei propri territori " sottolinea Ghidotti.



Dialogo e collaborazione rilanciano le attività e il territorio

Il distretto è lo strumento pensato per rendere più competitivi i negozi e gli esercizi pubblici e per trasformarli in motori di sviluppo, di coesione e di qualificazione dei paesi e del territorio. "I Comuni hanno un ruolo di perno nei distretti – spiega Ghidotti – perché coinvolgono le associazioni imprenditoriali, le istituzioni e le parti sociali, e permettono di integrare le proposte progettuali, le risorse economiche, sociali, ricreative e imprenditoriali dell'area interessata. L'adozione di un unico progetto di sviluppo, condiviso dai principali soggetti economici di un territorio, che punti al miglioramento dell'efficienza commerciale, a una maggiore soddisfazione dei consumatori, alla valorizzazione della dimensione territoriale del commercio e dell'attrattività dei contesti urbani, è una

grande sfida per gli operatori commerciali e per le istituzioni”.

I risultati ottenuti sin qui spingono ad andare avanti sulla strada tracciata e a sostenere gli enti locali anche nei progetti più ambiziosi.

“I distretti del commercio devono diventare autonomi nella gestione delle attività e impegnarsi per valorizzare tutti gli aspetti dell’attrattività bergamasca (cultura, turismo, bellezze ambientali e prodotti tipici), secondo una logica coordinata di marketing territoriale. È la stessa sfida di Ascom, che oggi è impegnata a elaborare un nuovo modello di associazionismo legato al territorio”.

Fare sistema è la ricetta per rispondere alla crisi dei negozi di vicinato facendoli diventare un piccolo volano di sviluppo e di aggregazione sociale per rivitalizzare i centri urbani, a vantaggio dei residenti e turisti.

“La strada è stata tracciata, sta a noi proseguire con correttezza e senza sbandamenti la trasformazione in atto con serietà e volontà – afferma Ghidotti -. Non c’è Bergamo e provincia senza commercianti, non c’è futuro del paese senza terziario. Non c’è impresa diffusa senza centralità della persona, delle sue difficoltà e del suo coraggio per superarle”.

[L'esperienza dei distretti del commercio di Bergamo](#)

Sport e solidarietà per la

Strastezzano

Torna per il sesto anno consecutivo la Strastezzano, la manifestazione sportiva che unisce sport e solidarietà e che è diventata un appuntamento tra i più importanti della provincia. All'ultima edizione hanno preso parte più di 4mila persone che alle 7 del mattino, nonostante il freddo, si sono presentate davanti allo shopping center "Le Due Torri" per prendere parte alla corsa non competitiva.

Il ricavato delle iscrizioni sarà donato come sempre ad alcune associazioni di Stezzano. Quest'anno per la prima volta compare anche il logo di Telethon, l'osservatorio per le malattie rare, al quale verrà devoluto parte del ricavato, insieme all'istituto di ricerca farmacologica Mario Negri e all'associazione Eos – La casa di Leo di Treviolo. Nel corso di questi sei anni sono stati raccolti all'incirca 30.000, tra quote d'iscrizione dei partecipanti e generi alimentari, che generalmente vengono donati ai Patronati e alla Caritas.

L'organizzazione è in mano agli esperti dell'Atletica Stezzano che, grazie all'aiuto dei volontari di varie associazioni del territorio, si assicurano che tutto funzioni per il meglio, garantendo supporto e sicurezza ai partecipanti.

Alla marcia potranno prendere parte sia singole persone che gruppi composti da almeno venti corridori.

Il ritrovo è alle 7, nel parcheggio antistante l'ingresso principale de "Le Due Torri" shopping center, che sarà anche il punto di arrivo della marcia. Le partenze invece sono libere, dalle 7,30 alle 9. Quattro i percorsi previsti, studiati per runners esperti ma anche per principianti: il più breve è di 7 km ed è adatto anche per le mamme con passeggino; il secondo è di 9 km, il terzo di 13,5 km e il quarto, quello più impegnativo, è lungo 18 km.

Lo scenario è suggestivo: i tragitti si snodano tra la

campagna attorno a Stezzano e l'antica dimora di Villa Zanchi, per proseguire poi nel parco scientifico tecnologico del Kilometro Rosso. La marcia è anche un'occasione per poter accedere a luoghi che normalmente non sono aperti al pubblico e poterne così apprezzare la bellezza. Uno degli intenti della Strastezzano, infatti, è anche quello di valorizzare il territorio.

Lungo il percorso funzioneranno come sempre un servizio di Pronto Soccorso e punti ristoro dedicati (anche con prodotti gluten free) che permetteranno ai partecipanti di dissetarsi e rifocillarsi. Quest'anno ci sono delle new entry anche per quanto riguarda i viveri offerti: il caffè preparato al momento con le capsule, il vin brulè e i ravioli in brodo.

All'arrivo saranno premiati i primi 20 gruppi partecipanti e il gruppo più numeroso di Stezzano.

Vladimir Maffeo dell'Atletica Stezzano dichiara: *"Siamo tutti entusiasti che il progetto "Oggi corriamo per loro" stia riscuotendo un successo al di là di ogni più rosea aspettativa. Con poco riusciamo ad aiutare chi ne ha bisogno e questa per noi è una grande soddisfazione. Quest'anno abbiamo il privilegio di poter sostenere, oltre alle realtà strettamente locali, anche Telethon., che ci ha concesso il logo. Un grazie come sempre va a tutte le associazioni che ci aiutano in questo progetto e a tutti gli sponsor che ci sostengono, senza di loro questo non sarebbe possibile".*

"La Strastezzano rappresenta un bel momento di aggregazione, sport e solidarietà ed è diventato ormai un appuntamento molto atteso e partecipato – dichiara il direttore de "Le Due Torri" Roberto Speri –. Siamo come sempre lieti di ospitare la partenza e l'arrivo della marcia, dato che la mission di questa manifestazione è del tutto in linea con la filosofia del nostro centro. Un plauso agli organizzatori per l'importante lavoro che svolgono nella preparazione di questa bella iniziativa, resa ancora più speciale dalla finalità

benefica. Grazie agli organizzatori, al patrocinio del Comune e al nostro supporto logistico, Stezzano può vantare una manifestazione che, per numeri, è tra le prime della provincia".

Il sindaco di Stezzano, Elena Poma, sottolinea come "la Strastezzano non sia solamente un'iniziativa sportiva, ma riveste anche un importante carattere sociale e benefico. Un bell'esempio di collaborazione tra enti pubblici e privati che si traduce in una manifestazione molto apprezzata e partecipata".

Le iscrizioni alla Strastezzano (4,50 euro con riconoscimento individuale, 2,50 euro senza riconoscimento) si accettano in prevendita presso il negozio Sportland all'interno del centro commerciale.

Le iscrizioni saranno accettate inoltre nella stessa mattinata di domenica 28 gennaio presso il "Punto Iscrizioni" allestito nel parcheggio de "Le Due Torri".

La Strastezzano 2019 gode, come nelle passate edizioni, del patrocinio del comune di Stezzano – Assessorato allo sport e del CSI Bergamo.

Vuoi fare il gastronomo? All'Accademia del Gusto c'è il corso

Vuoi fare il gastronomo? Dal 29 gennaio all'Accademia del Gusto di Osio Sotto un corso in 4 incontri insegna le preparazioni e i segreti del mestiere. Info e iscrizioni:

Ascom Formazione, tel. 035 41.85.706/707/715 –
info@ascomformazione.it –